

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES :	Du 11 au 13 Janvier 2022 **A Suze la Rousse**
Coût TTC :	774,00 €uros TTC
Coût HT :	645,00 €uros HT
Durée :	3 jours 21 heures
Coût heure/stagiaire :	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	30

ACQUERIR LES PRINCIPES FONDAMENTAUX DE L'ELABORATION D'UN VIN :

Savoir mettre en œuvre les techniques de vinification en rouge et en blanc

Public concerné :

► Les vignerons, les techniciens viticoles, les directeurs de cave, les œnologues, les maîtres de chai, les personnes en reconversion professionnelle dans la filière

Pré-requis : Aucun

Objectifs du stage :

► Maîtriser les facteurs essentiels qui conditionnent l'élaboration des vins de qualité : caractéristiques du raisin, composition du vin, les opérations pré fermentaires, fermentation et microorganismes qui sont autant d'éléments influençant le suivi de vinification et la qualité finale du produit

► Distinguer ce qu'apportent les différentes techniques de vinification et les points importants pour garantir la qualité et la typicité des cuvées

Moyens pédagogiques :

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama

Moyens d'encadrement :

► L'Université du Vin assure le déroulement de l'action de formation et garantit le choix des intervenants quant à leur compétence et spécialité

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

► Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

► Une synthèse de l'évaluation des acquisitions peut être réalisée oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires ou sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage

► Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction

A l'issue de la formation :

► Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

1 - Matières premières et mécanismes de transformation

- Rappel de la définition du raisin et de sa constitution.
- Les facteurs de qualité : rendements, pression parasitaire.
- Evolution et contrôles de la maturation. Date et mode de récolte en fonction du type de vin recherché.
- Transport de la vendange. Protection et correction de la vendange.
- Rappel de la définition du vin.
- Définitions des phénomènes préfermentaires et fermentaires.
- Oxydation et réduction, enzymes, levures, bactéries.
- La fermentation alcoolique : définition et équation et contrôles.

2 - Matériels et matériaux - Vinifications des vins blancs

- Définition et caractéristiques des vins blancs.
- Pressurage et débourbage: les types de pressoirs.
- Importances et techniques de clarification des moûts.
- La cuverie : types de cuves et matériaux - La maîtrise des températures.
- Conduite de la fermentation des vins blancs secs, moelleux, VDN.
- Macération pelliculaire.

3- Macération et vinification des vins rouges

- Définition et caractéristiques des vins rouges.
- Maturité phénolique, facteurs d'extraction des polyphénols.
- Réception et tri de la vendange, mise en cuve.
- Conduite de la macération, maitrise des températures.
- Macérations particulières : Carbonique, Thermovinification, flash détente.
- Gestion vin de goutte, vin de presse.
- Transformation malolactique.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94